



Monte Dall'Ora®

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO 2010 STROPA

**Classificazione:** Denominazione Origine Controllata e garantita

**Tipologia:** Vino rosso secco.

**Descrizione:** di colore rosso rubino intenso, nel bicchiere delinea grandi archi dati da alcoli superiori. Al naso ricorda l'uva appassita, con sentori di ciliegia, prugna e sottobosco, chiudendo poi con integranti e raffinati profumi di pepe, spezie e sentori balsamici. In bocca è avvolgente, denso e complesso, di lunghissima persistenza.

**Abbinamento:** vino da abbinare a formaggi stagionati, ma anche a piatti complessi come selvaggina e brasati. Vino da meditazione.

**Provenienza:** dalla collina di Castelrotto, nel cuore della Valpolicella storica, sul dorsale di sud-est di Monte Dall'Ora a circa 150/200 mt s.l.m. su terreni calcarei-calcarenitici di origine eocenica. Le viti vecchie di 50 anni vengono ancora coltivate col sistema della "vite maritata", cioè filari di viti interotte da alberi al alto fusto (gelsi, mandorli) che li sostengono. Abbiamo mantenuto la tradizione di legare i tralci con il pollone del salice (stropa) molto più resistenti e flessibile contro i forti venti invernali che percorrono questa collina. Coltivazione biodinamica.

**Vitigno:** Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, Molinara e Dindarella 10% .

**Vendemmia:** Selezioniamo solo uve provenienti dalle nostre vigne raccolte a mano dalla metà di settembre, selezionando i migliori grappoli in plateau di legno posti in fruttai ad appassire in modo naturale per circa 3/4 mesi.

**Vinificazione e Affinamento:** la diraspatura viene fatta a fine dicembre quindi segue una macerazione e fermentazione spontanea in tini di rovere aperti per circa 30/40gg con follature a mano. Affinamento in botti da 25hl di rovere per 3 anni ed in bottiglia per minimo 30 mesi.

**Dati analitici:** Alcool 15,5% Vol. - Acidità totale 5.21 g/l - Estratto secco 37,34 g/l - Anidride Solforosa totale 69mg/l. - Zuccheri residui g/l 3,166.

**Imbottigliamento:** giugno 2015, bott. 4500 .

**Classification:** Denominazione Origine Controllata e Garantita

**Type of wine:** red dry wine.

**Description:** dark brilliant ruby red with a tendency to garnet with age. . On the nose, it displays perfumes of ripe fruits, such as plums, blackberries, redcurrants and at the end balsamic hints and spices. On the palate, it echoes the sensation offered on the nose structured, extremely persistent, full and elegance.

**Serving suggestions:** excellent with aged cheese and dishes with intense flavour like braised meats and wild game.

**Area of origin:** from vineyards of Monte Dall'Ora in the Heart of Valpolicella classica zone, which enjoys excellent exposure to sunlight and has a limestone soil of Eocene origin. The vineyards is 50 years old , there are present also green tutor like The Stropa, in typical Veneto's language, is a twig of wicker's tree. In the past there are using to use his long and flexible branch to bind the vines. Biodinamic viticulture.

**Grape Varieties:** 50% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Molinara e Dindarella.

**Harvest:** The grapes are selected only from our vines. The harvest begin at middle of September, selecting just the finest bunches in crates and placing these in well-ventilated rooms during 3/4 months, without recall to any technological drying aids.

**Vinification and ageing:** Vinification takes place in the end of December following the vintage, with maceration e fermentation in vat of slavonian oak for 30/40days. Punching down the cap are carried out manually. Maturation is in oak barrel of 25hl for 3years and subsequently in bottle for 30 months minimum.

**Analytical data:** Alcohol 15,5% vol. - Total acidity 5.21 g/l - Dry extract 37.34 g/l - Total sulphurous 69mg/l- Residual sugar g/l 3.1.

**Bottling:** June 2015, bott.4500.

